

Alain Chabanon - Le Petit Trélans - 2016



Jeune frère de la cuvée phare du Domaine, Trélans, ce Petit Trélans, créé pour la première fois en 2013, n'a de petit que son nom et la quantité produite (2000 bouteilles à peine) : dans le verre, tout est grand !

Comme son grand aîné, ce Petit Trélans est issu d'un assemblage original et particulièrement harmonieux de vermentino (70% en 2016) et de chenin (30%), issus de vignes d'une vingtaine d'années. Le temps qu'il leur aura fallu pour aller puiser dans ces sols argilo-calcaires très pauvres, une minéralité structurante.

Car ici, Alain cherche une expression très authentique, primaire pourrait-on dire, du fruit et du terroir. D'où le choix d'un élevage assez court (6 mois) en cuve inox, après une fermentation en cuve également totalement naturelle, sur levures indigènes. Disons-le tout net : on adore le résultat, un vin au volume rond et généreux, au bouquet complexe, entre expression racinaire du sol, minéralité fine du sous-sol et fruit charnu.

Dès le premier nez, complexe et plein de charme, on sent de beaux fruits blancs, mais aussi les champignons, le radis noir et le salsifi tout juste sorti de terre, on aime la fraîcheur qu'apportent de belles notes de verveine et de menthe, la gourmandise des éclats de noisette et de pistache.

Le vin séduit tout autant par sa bouche généreuse, pleine de chair, mais sans aucune chaleur, et cette finale portée par de nobles amers végétaux qui allongent le vin. Comme tous les vins d'Alain Chabanon, ce Petit Trélans est taillé pour la gastronomie, il vous réglera dans les 5 prochaines années pour mettre en valeur un carpaccio de Saint-Jacques légèrement acidulé, un tartare de gambas ou de langoustine, mais aussi une salade tiède de ris d'agneau ou de veau aux girolles...

A table !

Alain Chabanon - Le Petit Trélans - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe et charmeur : fruits blancs, radis noir, salsifi, champignons, verveine, menthe, noisette et pistache grillées...

Bouche : Du volume, de la rondeur fruité, de la chair. Très droit et long, sur du végétal complexe, qui amène une sensation de fraîcheur. Très gastronomique, nourrissant.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques légèrement acidulé, tartare de gambas ou de langoustines, huîtres de Bouzigues en tempura, salade tiède de ris d'agneau ou de veau aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2023

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Oc

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentino (70%), chenin (30%)

Culture : Biologique et bio-dynamique